Budín de zanahoria con salsa de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Budín

Huevos: 3 a 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Pan Rallado: 3 cdas.
Zanahoria: 700 g
Manteca: 40 g
Azucar: 1 cda.
Caldo: 1/2 Taza

Salsa de pollo

Hierbas frescas: 1 cda.
Cebollas: 2 Unidades
Champignones: 40 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Aceite: 4 cdas.
Harina: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 cda.
Crema de leche: 1/2 Parte
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 4 cdas.
Panceta: 50 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Budín

- En una *cacerola* caliente derrita la *manteca* con el azúcar.

- Agregue las zanahorias ralladas, el caldo y deje cocinar con la *cacerola* tapada hasta que estén tiernas
- Añada el pan rallado, los huevos batidos y mezcle bien
- Condimente con sal, pimienta y *perejil* picado.
- Sirva dentro de un molde savarín previamente enmantecado y espolvoreado con pan rallado
- Cocine en el horno moderado durante 20 a 25 minutos aproximadamente

Salsa de pollo

- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la pechuga de **pollo** en juliana.
- Filetee los champignones.
- En una *cacerola* caliente disponga el aceite, la *panceta*, las cebollas y deje *dorar*
- Añada la pechuga de *pollo* y deje *dorar* ligeramente.
- Agregue los champignones fileteados y deje cocinar unos minutos.
- Espolvoree con la *harina* y mezcle bien
- Vierta el vino blanco, la *crema* de leche, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, las hierbas picadas y deje cocinar unos minutos más.

Presentación

- Desmolde el budín en una fuente y sirva la salsa caliente en el centro y en los bordes.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-zanahoria-con-salsa-de-pollo